

INFO

Vinens Navn: Monferrato Rosso Panta rei

Producent: Rinaldi Vini

Område/Land: Monferrato/Piemonte/Italien

Drue(r): Blend af Barbera og Cabernet Sauvignon.

Vinfremstilling: Efter manuel høst og delvis tørring af druerne, afstilkning, maceration og alkoholisk gæring ved kontrollerede temperaturer i typisk 10-12 dage på stål med periodisk overpumpning. Efter malolaktisk gæring lagrer vinen en tid på egefade.

Jordbundsforhold: Primært kalksten, ler og tufa.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 14,5%

Producentens web: rinaldivini.com

Yderligere information:

Familien Rinaldis vingård ligger i bakkerne i Alto Monferrato, nær Acqui Terme, i hjertet af et af de mest kendte vinområder i det sydlige Piemonte. Familiebruget blev grundlagt i 1961 af Oreste Rinaldi og ledes i dag af hans søn Andrea.

Rinaldi har produceret vin fra egne vinmarker i årtier, og i dag udgør familiens samlede vindyrkningsareal 20 hektar.

Filosofien hos Rinaldi tager udgangspunkt i traditionelle dyrkningsmetoder, koblet med nye teknologiske fremskridt, således har man investeret i topmoderne vinfremstillingsudstyr.

